Bureau régional de l'Ontario

Market and Industry Services Branch
Direction générale des services à l'industrie et aux marchés

174 Stone Road West, Guelph, Ontario N1G 4S9
174 rue Stone Ouest, Guelph, Ontario N1G 4S9
T: (519) 837-9400 F: (519) 837-9782

LE POINT SUR LA CONCURRENCE**

Mai 2001 **Numéro 6**

** Série de rapports périodiques donnant les dernières nouvelles et observations sur les conditions du marché et autres facteurs d'investissement et de commercialisation pouvant influer sur les stratégies et décisions de mise en marché des entreprises canadiennes à la recherche de débouchés d'exportation et d'occasions de croissance*

LE *CANADIAN INTERNATIONAL FOOD AND BEVERAGE SHOW* ET LE SALON CANADIEN DE L'ALIMENTATION FINE 2001

Au cours du premier trimestre de l'année, deux événements culinaires se déroulent à Toronto, soit le **Canadian International Food and Beverage Show** et le **Salon canadien de l'alimentation fine**, et procurent une occasion en or de découvrir les dernières tendances de l'industrie alimentaire canadienne.

Le **Canadian International Food and Beverage Show** s'étend sur trois jours en février et constitue l'unique salon en Amérique du Nord exclusivement consacré aux produits alimentaires et aux boissons pour l'industrie du tourisme d'accueil. L'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires possède et gère ce salon annuel qui attire environ 10 000 visiteurs et 800 exposants dont de nombreux participants internationaux hébergés dans des pavillons nationaux.

La demande pour des produits pratiques et rapides à servir s'est faite évidente lors de l'édition 2001 du Food and Beverage Show. De nombreux produits prêt-à-manger étaient étalés ainsi que des produits pour divers goûts et occasions, notamment des plats végétariens, des fruits de mer, de la viande de bison, du jambon, des aliments santé faibles en calories, des boissons nutritives, des hors-d'œuvre frits, des pâtisseries et des tartes, pour ne nommer que ceux-là.

Un récent rapport de la Financière Banque Nationale** a également confirmé la tendance vers des « produits style de vie ». Selon ce rapport, le chiffre d'affaires de l'industrie de la restauration (TCAC*** de 4,3 %) a augmenté plus rapidement que celui des supermarchés (taux d'augmentation annuel de 2,5 %) au cours des six dernières années. Le rapport mentionne que la tendance vers les produits remplaçant les repas maison est un facteur important de ce déséquilibre. La raison est que les Canadiens affamés et pressés ont davantage tendance à se rendre au service au volant des chaînes de restauration plutôt qu'à une épicerie offrant des « repas pratiques » ou encore à puiser dans leur réfrigérateur.

Dans le cadre du salon, le bureau régional du Service d'exportation agroalimentaire (SEA) de l'Ontario d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), en collaboration avec la Division de l'évaluation et de l'analyse des marchés, l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, l'Association canadienne des exportateurs à l'alimentation et la Division des États-Unis du ministère des Affaires étrangères et du Commerce international (MAECI), a organisé les activités suivantes :

- Le **stand du SEA**, qui a présenté le Grand Prix canadien des produits nouveaux, ainsi que les produits gagnants des Prix des produits canadiens de l'alimentation fine. Le personnel sur place a fourni aux visiteurs des renseignements sur le développement des marchés et des liens au site Web du SEA et à d'autres sites connexes.
- Un **centre d'affaires**, qui a permis à diverses entreprises de rencontrer individuellement les acheteurs présents au salon.
- **Deux petits déjeuners-causeries**, offerts aux entreprises canadiennes, qui mettaient en vedette les dirigeants de la SYSCO Corporation, dont le siège social est à Houston, et des conférenciers du Service des douanes et de la Food and Drug

Administration des États-Unis.

Le **Salon canadien de l'alimentation fine** est organisé annuellement par l'Association canadienne des aliments fins et constitue le seul salon national visant exclusivement l'industrie des produits alimentaires de spécialité. Ce salon propose « des aliments de qualité supérieure aux caractéristiques uniques, qui sont bien présentés et distribués dans des lieux choisis ». Cette année, le Salon s'est tenu au Centre international de Toronto du 23 au 25 mars, de concert avec le Toronto Wine and Cheese Show, et a attiré 123 exposants. Agriculture et Agroalimentaire Canada était représenté par des employés et un stand qui mettaient en vedette les vins de fruits canadiens et qui fournissaient de l'information sur le commerce électronique. Le stand a été organisé avec la participation de la Banque de développement du Canada.

Cette année, les produits biologiques ont constitué le principal centre d'intérêt du Salon canadien de l'alimentation fine. On y trouvait notamment du chocolat, du pain et des barres de céréales biologiques. La présence des produits biologiques reflète la croissance rapide de ce secteur au Canada. On estime qu'actuellement ces produits occupent environ 2 % du marché du détail au Canada; l'industrie prévoit que ce taux grimpera à 10 % en 2010. (*L'industrie biologique au Canada...*, Fiche de renseignements d'AAC)
http://www.agr.ca/cb/factsheets/2industry_f.html

THÈMES DES SALONS

Le Canadian International Food and Beverage Show et le Salon canadien de l'alimentation fine 2001 ont présenté entre autres les produits suivants :

Produits style de vie

Vous voulez un repas chaud, mais vous manquez de temps? Les **soupes aux légumes** de **Summer Fresh Salads Inc.** sont peut-être ce qu'il vous faut! Elles sont offertes en portions individuelles dans des contenants en plastique allant au micro-onde. Ce nouveau produit, à la carotte grillée, à la courge musquée et à la poire, aux trois champignons et à sept autres saveurs, est vendu au détail en paquet de six contenants de 454 ml ou de 1,36 l. Il est offert dans l'industrie de la restauration en format de six kilogrammes. Les produits, vendus frais, ont une durée de conservation de 21 jours et peuvent être congelés pendant six mois. Les produits Summer Fresh Salads comprennent également des salades fraîches et plus de

40 trempettes et hors-d'œuvre convenant aux végétariens et aux marques maison de l'industrie de la restauration et des boutiques gastronomiques. Les produits Summer Fresh Salads sont exempts d'aromatisants, d'additifs, de préservatifs ajoutés ou de glutamate monosodique. http://www.summerfresh.com

Pour des produits froids prêts-à-manger, **Ocean's (Ocean Fisheries Ltd.)** présente une gamme de **repas complets au thon** offerts en trois saveurs : tomates séchées et herbes, salade espagnole et italienne piquante, dans des boîtes de 170 g et contenant du thon, des légumes et de la vinaigrette. Ces repas n'exigent aucune préparation, ce qui les rend idéaux pour l'école ou le bureau. Autre choix prêt-à-manger, le **Tuna SnacKit** se compose de 85 g de thon, de mayonnaise et de six craquelins. Désormais, ne pas avoir le temps de manger n'est plus une bonne excuse!
http://www.oceanfish.com

La **casserole de fruits de mer** de **Sealane Gourmet Foods Ltd**. a remporté le prix de la catégorie Prêt-à-manger/réchauffer et manger du Salon canadien de l'alimentation fine cette année. Elle contient des crevettes, des pétoncles, du homard, du crabe, du jus de fruits de mer, du mozzarella et des légumes, tous naturels à 100 %, et peut être consommée telle quelle ou sur une croûte à pizza, des pâtes ou en farce. Elle est congelée par air pulsé et vendue dans l'industrie de la restauration en emballage-portion de 3 onces.

Comme collation rapide et légère ou pour accompagner soupes et salades, les **pains plats de fabrication artisanale M.J.'s Fine Foods** se mangent de diverses façons et s'intègrent bien à la corbeille à pain. Ils sont disponibles dans les marques M.J.'s

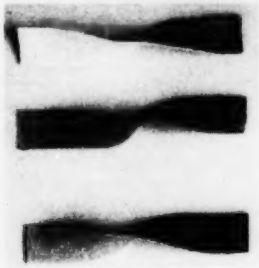
et Santa Fe dans des emballages clos transparents comptant six pains plats chacun. Une boîte contient 24 emballages. Les pains se conservent pendant quatre semaines. Les assaisonnements varient selon la saveur. Le **pain plat à l'échalotte et à l'ail** de **M.J.'s** était l'un des finalistes dans la catégorie Pâtes, riz, grains, céréales et pains du Prix des produits canadiens de l'alimentation fine.

Produits et idées d'emballage innovateurs

C'est avec son slogan « As good as fresh gets » (le bon goût de la fraîcheur) que **Martha=s Garden** commercialise ses tomates fraîchement coupées se conservant jusqu'à 14 jours. Cette durée de conservation prolongée est rendue possible grâce au processus d'emballage breveté que l'équipe de recherche et développement de la société a développé et qui permet de conserver la qualité, la couleur et le goût des fruits et légumes frais. Les produits transformés Martha=s Garden comprennent des oignons, des poivrons, une variété de laitues et d'herbes, du choux, des carottes, du céleri, du chou-fleur, du brocoli, des courgettes, des tomates, des aubergines, du concombre, des mélanges à salade, de la purée d'orange et de citron, des bananes et des canneberges. Ils sont tous frais et certains peuvent être congelés. La gamme de produits inclura bientôt des fruits frais et des pommes de terre sans sulfite.
http://www.marthasgarden.com

Les œufs incassables sont devenus réalité quand les **Fermes Burnbrae** ont ajouté **Œuf à tout** à leur gamme de produits innovateurs à base d'œufs. Œuf à tout est un produit d'œufs liquide pouvant remplacer en tout temps les œufs entiers battus, soit dans la cuisson, les œufs brouillés et autres plats du petit déjeuner. Quatre cuillères à table d'Œuf à tout équivalent en volume à un gros œuf. La société a fait progresser l'idée encore davantage en produisant **Omega Pro** qui, comme Œuf à tout, est un produit liquide partageant les propriétés fonctionnelles des œufs **Omega 3** des Fermes Burnbrae. Omega 3 est un type d'œufs à valeur nutritive accrue contenant des acides gras omega 3 supplémentaires et de la vitamine E. Le secret de ces œufs vient de l'alimentation des poules à laquelle les chercheurs de l'Université Guelph ont ajouté de la vitamine E entièrement naturelle provenant du lin. Il en résulte un produit contenant 80 % moins de cholestérol et 50 % moins de gras que les œufs réguliers. Omega Pro est offert dans des contenants de 250 ml pour le marché du détail et de 500 ml pour l'industrie de la restauration. Il a reçu le Grand Prix des nouveaux produits en 2000. http://www.burnbraefarms.com/

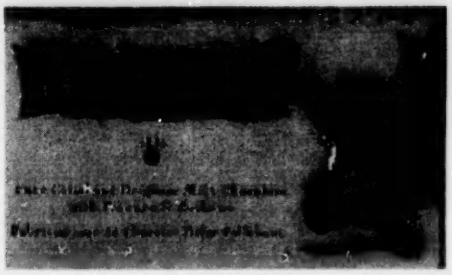
L'imagination est sans borne chez **Queens Pasta** qui présente des pâtes fraîches de formes, de tailles et de garnitures variées : formes de poisson, de cœur, de champignon, pâtes rayées, mini-pâtes, et plus encore. L'entreprise offre plus de 100 produits de différentes saveurs disponibles sans cholestérol et kasher sur demande. Queens Pasta vend ses produits aux marchés du détail et de gros dans des emballages de 500 g et également dans l'industrie de la restauration. L'entreprise possède trois restaurants. Sa nouveauté cette année est un hors-d'œuvre de pâte panée que l'on sert frit. http://www.queenspasta.com



Riuniti®

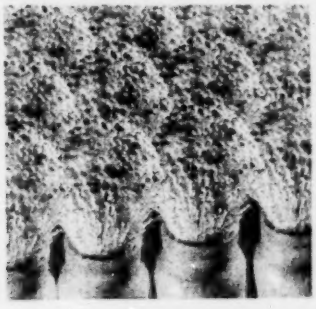
Le dernier hors-d'œuvre de **Janes Family Foods** réveillera sûrement vos papilles gustatives. Les **Snake Bites** sont des bouchées de poitrines de poulet tendre et pané que l'on fait frire ou cuire au four. On les sert seules comme entrée ou accompagnées de trempettes. Dans l'industrie de la restauration, les Snake Bites sont vendues congelées dans des boîtes de quatre kilogrammes (deux sacs de plastique scellés de deux kilogrammes) contenant chacune de 190 à 210 morceaux. L'assaisonnement exact des Snake Bites demeure un secret, mais il vous rappellera sans doute la chaleur tropicale et des images de paysages exotiques.
http://www.janesfamilyfoods.com

Toujours sur le thème des animaux, mais cette fois pour les amoureux des sucreries, les **Bear Paws** s'ajoutent à la gamme primée de truffes et de chocolats **Chocolate Cottage**. Faits de chocolat belge au lait pur, d'arachides et de noix de cajou, ils plairont sans contredit aux jeunes tout comme à leurs parents. La ligne Bear comprend également les produits Bear Nuts, Bear Droppings et Bear Patties. Les chocolats et les truffes Chocolate Cottage sont tous confectionnés par petites quantités afin d'assurer leur fraîcheur et de perpétuer l'art de la fabrication à la main. Les produits sont distribués au Canada, aux États-Unis et au Japon.
www.chocolatecottage.com



Mets ethniques

Enviro Mushroom Farm Inc. offre les délicats champignons enoki frais, également appelés « petites flammes », et d'autres champignons exotiques de spécialité, cultivés dans le secteur agricole rural de l'Ontario. Utilisés dans la cuisine japonaise, les champignons enoki, au goût de citron doux et de raisin sucré, ont une texture croquante. Ils sont utilisés dans les salades, les ragoûts et les soupes ou ajoutés au dernier moment aux sautés. La gamme de champignons d'Enviro Mushroom Farm Inc. comprend des pleurotes, des shiitake et des hydnes hérissons.



Les connaissances de l'Égypte et de la Russie ainsi que de San Francisco sur le levain constituent la base des pains de grains biologiques germés, d'épeautre, de multi-grains germés et des pains plats **Armenian Lavash** de **ShaSha Bread**. Le processus de fabrication combine des techniques anciennes et des méthodes innovatrices issues de recherches scientifiques sur la culture bactérienne. Le boulanger artisan de ShaSha Bread fuit les levures utilisées dans les boulangeries commerciales, car il croit qu'une longue fermentation rehausse la valeur nutritive et la saveur. Les produits ShaSha Bread sont vendus au détail et dans l'industrie de la restauration. Les pains plats, offerts dans des emballages de 105 g, contiennent de la farine de blé de printemps non blanchie, de la semoule de blé dur, de l'eau filtrée, des germes de blé, des graines de sésame, de pavot et de carvi et du sel kasher. Ils sont délicieux seuls ou en trempette, dans les hors-d'œuvre et avec du fromage.
http://www.shashabread.com

Sauces, vinaigrettes et gelées

Le Saucier Inc. présente des vins blancs et rouges réduits et sans alcool à utiliser dans les marinades, les sauces et les vinaigrettes, comme assaisonnement, sur les desserts, pour déglacer ou pour la cuisson à l'étouffée. Une cuillère à table d'un

produit **Le Saucier** dégage l'équivalent en saveur d'un verre de vin de quatre onces. Ces produits sont fabriqués à partir de vins fins réduits afin d'éliminer l'alcool et presque toute l'eau et ainsi capturer toute la saveur du vin. Contrairement aux bouteilles de vin, les produits Le Saucier se conservent longtemps une fois ouverts. Concentrés quatre ou dix fois, ils sont disponibles en bouteilles de 750 ml, de 375 ml et de 150 ml. www.lesaucier.org

Si vous demandez à Renée, des produits **Renée's Gourmet,** le secret pour confectionner de délicieuses sauces et vinaigrettes, elle vous répondra sûrement qu'elles doivent avoir le goût des produits maison. **Intercorp Excelle Foods Inc.**, la société derrière les produits Renée's, y arrive en utilisant de nombreux ingrédients frais et, pour certains produits, des produits laitiers frais. Les produits Renée's doivent être réfrigérés en tout temps, car ils ne contiennent ni additifs, ni agents de conservation, ni glutamate monosodique ajoutés. Au Food and Beverage Show, la société a mis en vedette ses vinaigrettes Japonaise et César, récipiendaires de prix, ainsi qu'une gamme de vinaigrettes, de sauces, de trempettes et de produits faibles en gras et sans sucre. Intercorp Excelle Foods Inc. offre ses produits dans une grande variété d'emballages au marché du détail, au secteur de la restauration, aux marques maison et aux marchés industriels. http://www.renees.com

Après la bière et les croustilles de maïs au chanvre, la vinaigrette et la moutarde au chanvre viennent maintenant diversifier l'utilisation de cet ingrédient! Les **aliments au chanvre Ruth's** ont reçu un prix de distinction pour la **vinaigrette au chanvre et au vinaigre balsamique** dans la catégorie Vinaigrette/assaisonnement des produits canadiens d'alimentation fine. Cette vinaigrette était en concurrence avec un autre produit de la gamme Ruth's, la moutarde au chanvre et au miel, pour ce prix convoité. Le chanvre cultivé au Canada est pressé à froid en absence d'oxygène, ce qui aide à préserver son mélange unique d'acides gras essentiels. La vinaigrette, indispensable dans les salades, peut également être utilisée pour mariner le tofu, le poulet ou les légumes ou encore chauffée doucement pour donner un goût spécial à vos pâtes favorites. http://www.ruthsfoods.ca

Les **gelées au vin et à la liqueur** constituent une autre bonne façon d'utiliser les produits de la florissante région des vins de l'Ontario. **Castlefield Fine Wine & Liqueur Jellies** et **The Jelly Crate** sont deux entreprises situées dans la région de Hamilton qui ont su profiter de la proximité des producteurs de vin du Niagara. Les vins et les liqueurs de l'Ontario portant la marque VQA servent à produire des gelées au vin blanc, rouge et de glace que l'on sert sur des crumpets, des crêpes ou des craquelins ou que l'on utilise dans les sauces et pour glacer la viande, la volaille ou le gibier grillés.

Desserts

Dans une bonne année, les pomiculteurs de l'Ontario produisent 16 millions de boisseaux de pommes, soit 330 000 livres ou 730 000 kilogrammes. Une partie de ces pommes entrent directement dans la confection des tartes, des croustades et des blossoms aux pommes à réchauffer aux micro-ondes de Chudleigh's Apple Farm and Bakery. Chudleigh's prépare sa propre pâte à tarte, qu'elle garnit de tranches de pommes fraîches ou d'autres fruits et de baies surgelées. L'entreprise destine ses produits, dans des emballages de tailles variées, à l'industrie de la restauration ainsi qu'au marché du détail et exporte également à l'étranger. Cette année, elle a entre autres ajouté à sa gamme de produits l'Apple Berry Crisp qui est exporté aux États-Unis. http://www.chudleighs.com

Cette année, le prix du Produit canadien d'alimentation fine dans la catégorie Desserts est allé à **Pizza with a Twist** de **Grand River Gourmet**, producteur de casse-croûte, de gelées, de chocolats et de biscuits fins. Cette pizza gastronomique au chocolat est disponible avec des arachides, des pacanes ou des smarties en format de 600 g ou de 350 g ainsi qu'en pointes de 75 g. Le plus grand format vient dans une boîte qui imite les vraies boîtes de pizzas à s'y méprendre. Ne les mélangez pas!

® : Les logos contenus dans ce document sont les marques de commerce déposées des entreprises respectives.

RÉFÉRENCES

Brochure du Food and Beverage Show de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (2001) (http://www.fbshow.com)
Guide du Salon canadien de l'alimentation fine de l'Association canadienne des aliments fins 2001 (http://www.finefoodalliance.com/foodshow.html)
Investors' Guide to the Canadian Grocery Industry, Financière Banque Nationale, 9 avril 2001
L'industrie biologique au Canada..., Fiche de renseignements d'AAC (http://www.agr.ca/cb/factsheets_2/industry_f.html)

DOCUMENTATION ET ENTREVUES AVEC LES ENTREPRISES

Rapport Le point sur la concurrence préparé par :
Catharina Nordbeck
Direction générale des services à l'industrie
et aux marchés
Agriculture et Agroalimentaire Canada
nordbeckc@em.agr.ca

Renseignements supplémentaires :

Bill Robinson
Direction générale des services à l'industrie
et aux marchés
Agriculture et Agroalimentaire Canada
Tél. : (519) 837-5822
Fax : (519) 837-9782
robinsonb@em.agr.ca

ENTREPRISES

Fermes Burnbrae Ltée
5434, chemin Tomken
Mississauga (Ontario) Canada L4W 1P2
Tél. : (905) 624-3600, 1 800 565-3968
Fax : (905) 624-5298
http://www.burnbraefarms.com/

Chocolate Cottage
104-6360 202nd Street
Langley (C.-B.) Canada V2Y 1N2
Tél. : (604) 533-7611
Fax : (604) 533-8512
www.chocolatecottage.com

Enviro Mushroom Farm Inc.
381 Highway nº 8
Dundas (Ontario) Canada L9H 5E1
Tél. : (902) 628-3337
Fax : (902) 628-1555
Courriel :

Castlefield Fine Wines & Liqueur Jellies
78 Castlefield Drive
Hamilton (Ontario) Canada L8T 3R2
Tél. : (905) 575-5188
Fax : (905) 385-2337
Courriel : temperley@sympatico.ca

Chudleigh's
624 McGeachie Drive, unité 1
Milton (Ontario) Canada L9T 3Y5
Tél. : (905) 878-8781, 1 800 387-4028
Fax : (905) 878-6979
http://www.chudleighs.com

Grand River Gourmet
226, rue King Est
Cambridge (Ontario) Canada N3H 3M6
Tél. : (519) 650-5600
Fax : (519) 650-5400

environmushroom@on.aibn.com

Janes Family Foods
a/s Bidcor Sales
2785, av. Skymark, unité 14
Mississauga (Ontario) Canada L4W 4Y3
Tél. : (905) 629-2354, 1 800 268-0222
Fax : (905) 624-5429
http://www.janesfamilyfoods.com

Martha's Garden
475, av. Horner
Toronto (Ontario) Canada M8W 4X7
Tél. : (416) 251-6112
Fax : (416) 251-8443
http://www.marthasgarden.com

Ocean Fisheries
13140 Rice Mill Road
Richmond (C.-B.) Canada V6W 1A1
Tél. : (604) 272-2552
Fax : (604) 272-5933
Courriel : msafarik@oceanfish.com
http://www.oceanfish.com

Renée's Salad Dressing
1880 Ormont Drive
Toronto (Ontario) Canada M9L 2V4
Tél. : (416) 744-2124
Fax : (416) 744-4369
http://www.renees.com

Sealane Gourmet Foods Ltd.
220, rue Main, Route 134
Petit-Rocher (N.-B.) Canada E8J 3B2
Tél. : (506) 783-3620
Fax : (506) 783-8528
Courriel : gillsavoie@hotmail.com

Summer Fresh Salads Inc.
181 Sharer Rd.
Woodbridge (Ontario) Canada L4L 8Z3
Tél. : (905) 856-8816
Fax : (905) 856-9298
http://www.summerfresh.com

Le Saucier Inc.
8180 Landsdowne Road
Richmond (C.-B.) Canada V6X 1B9
Courriel : jm@lesaucier.org
http://www.lesaucier.org

M.J. Fine Foods Inc.
62, rue Alness, unité 11
Toronto (Ontario) Canada M3J 2H1
Tél. : (416) 630-7090
Fax : (416) 630-5836

Queens Pasta
66, rue Newcastle
Toronto (Ontario) Canada M8Y 1A4
Tél. : (416) 259-2902, 1 888 661-8888
Fax : (416) 259-2845
http://www.queenspasta.com

Ruth's Hemp Foods
C.P. 73, Succursale P
Toronto (Ontario) Canada M5S 2P6
Tél. : (416) 588-4209
Fax : (416) 588-4210
Courriel : info@ruthsfoods.ca
www.ruthsfoods.ca

ShaSha Bread Co.
10, av. Plastics
Toronto (Ontario) Canada M8Z 4B7
Tél. : (416) 255-0416
Fax : (416) 255-9672
Courriel : shashabread@hotmail.com
http://www.shashabread.com

The Jelly Crate
3 Lobo Court
Stoney Creek (Ontario) Canada L8J 1Z2
Tél. : (905) 560-8795
Fax : (905) 560-8796
Courriel : thejelly@allnet.ca

Mise à jour: 2001 05 01

[English | Contactez-nous | Aide | Recherche | Site au Canada]
[AAC en direct | Index | Salle de presse | Quoi de neuf | Index du site]